



„Das Eifler Landhausschnitzel“ vom Schweinerücken

„Löffel's Landhausschnitzel“ wird von Günter Löffel in seinem gleichnamigen Restaurant in Münstermaifeld als Spezialität des Hauses serviert. Er versieht das Fleisch mit einer Panade aus Reibekuchenteig. Ein Betrieb der Regionalmarke EIFEL.



Zutaten

250g rohe frisch geschälte
festkochende Kartoffeln
Salz
Muskat
0,5 Stück Eiweiß vom Eifelei
1 TL Gehacktes Majoran
Mehl
160 g Rückensteak vom
Eifelschwein
1 Knoblauchzehe (optional)
Rapsöl



Zubereitung

Die rohen Kartoffeln grob reiben und mit Salz, Muskat und Majoran würzen. Das Eiweiß dazugeben und die Hälfte der Masse auf ein Arbeitsbrett geben. Schweinerückensteak mit Salz und Pfeffer würzen und mit ausgepresstem Knoblauch einreiben. Danach leicht in Mehl wenden und anschließend auf die ausgebreitete Kartoffelmasse legen. Die restlichen geriebenen Kartoffeln oben auflegen und unter leichtem drücken formen. Eine Teflonpfanne mit Rapsöl erhitzen und das „Eifler“ vorsichtig einlegen. Nun erst einmal ca. 5 Minuten kräftig braun anbraten lassen, danach umdrehen und auch auf der zweiten Seite das „Eifler“ in Ruhe und ohne großes Hin- und Herschieben braun werden lassen. Die gesamte Garzeit beträgt ca. 20 Minuten. Danach auf einem Teller anrichten und evtl. zusammen mit einem Salat anrichten. Aber auch eine passende Gemüsebeilage schmeckt sehr gut dazu.

Guten Appetit!